





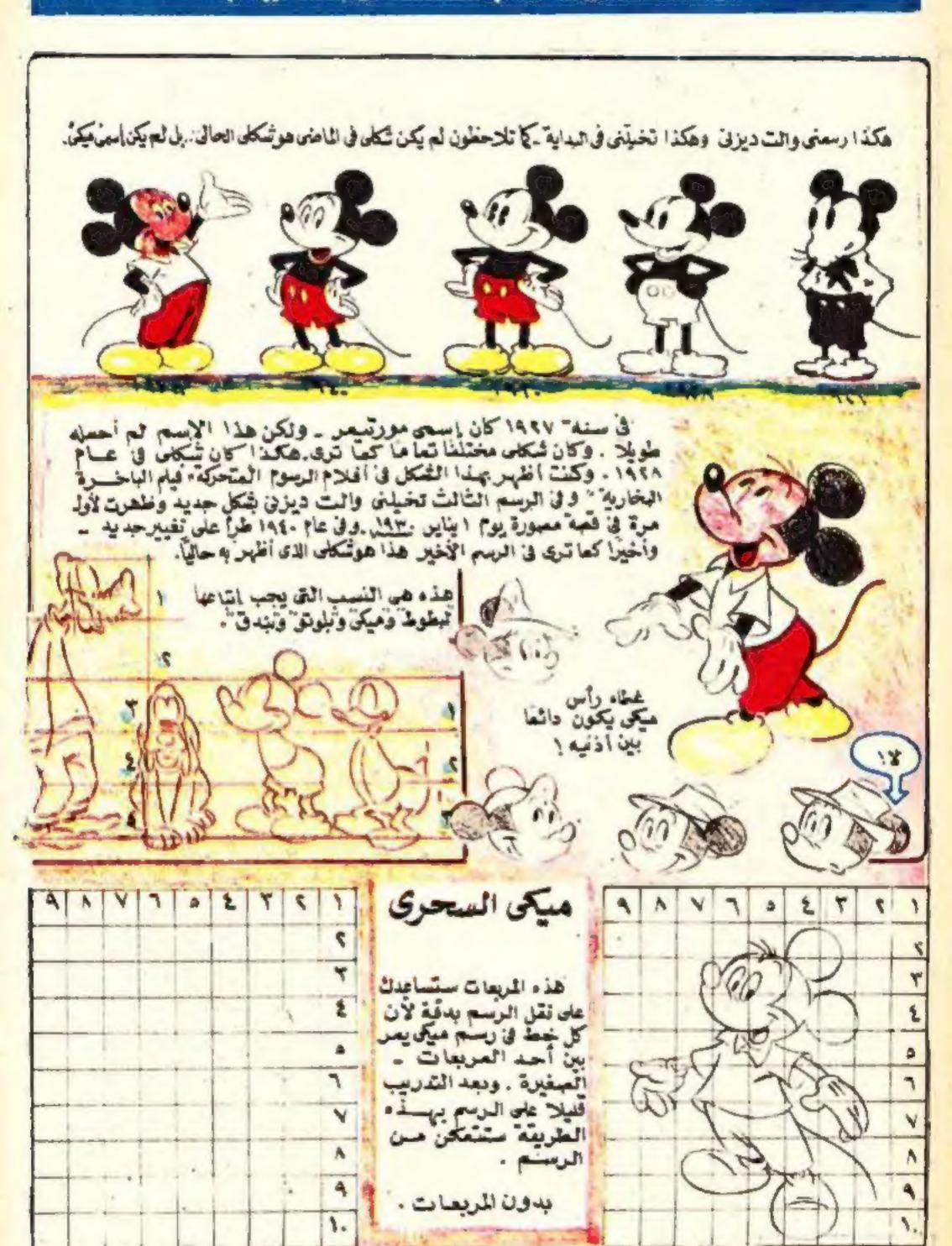


/ - هاچي بيرث داي قو يــو عيكي - ٢ - الهدية هوف و -٢ - ٥٠ شـــــــــــ الولاعة في البرواز في الصورة الاولى -

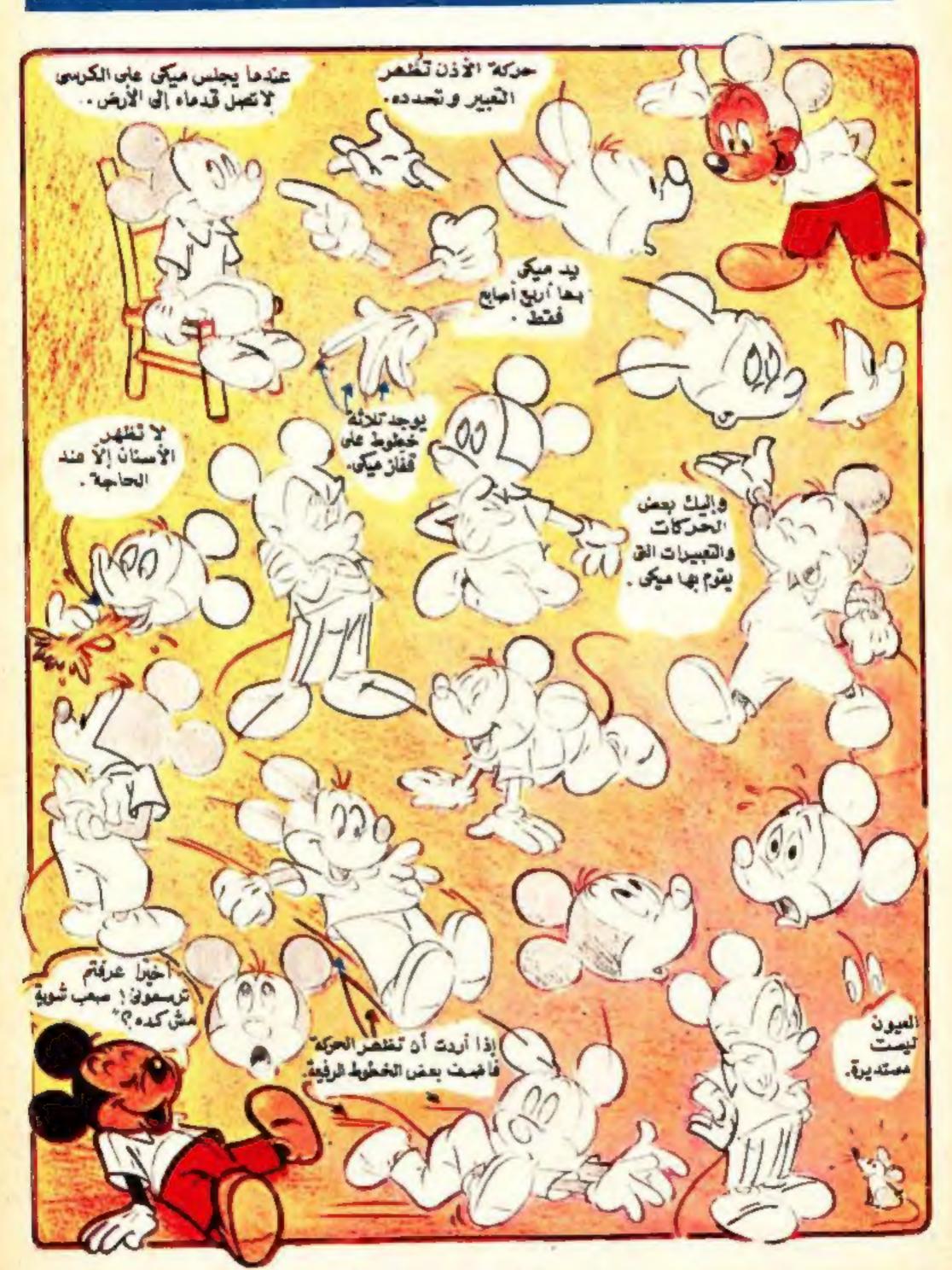
الحلول الصحيحة بالمقلوب،



# قصة حياتي باخنصار شديدا



# في أي شكل تحبيني؟



# يناكس فالمنافق المالية المالية











للمراسلة : عصام ابراهيم عبد المطى - استشيوط - "٢٤ تى الوكابل - ج - م ع







للعراسلة : عمرو أحمد عادل \_ اليمن - تعل - طرف الوالد أحمد عادل سليمان خير مالية تعل





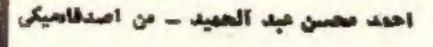








































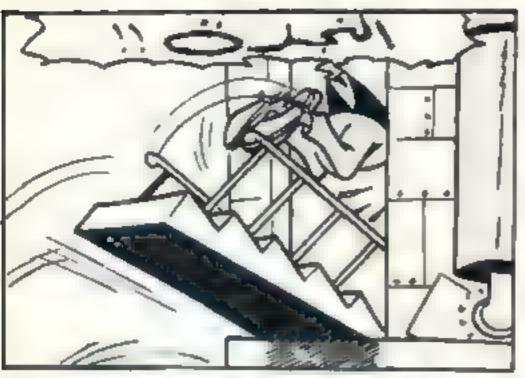






للمراسلة : مرزوق كويس غالى - ١٠١ ش ترعة جزيرة بدران \_ دواس الغرج













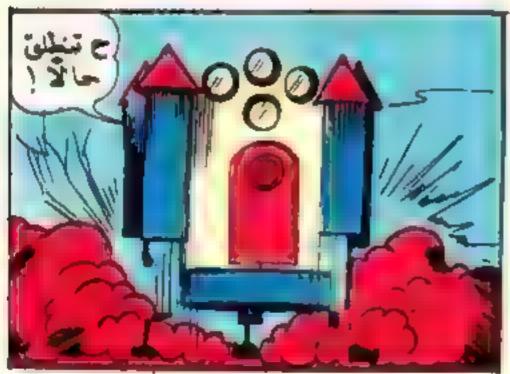
للمراسلة : ماجد معمد محمود المشماوى ــ . ٤ ش ١٢ سيــدى بشر ــ الاسكندرية













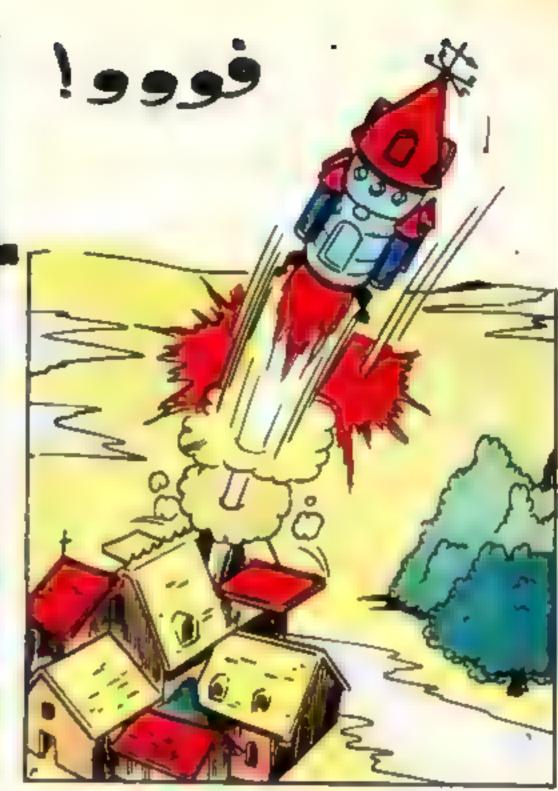


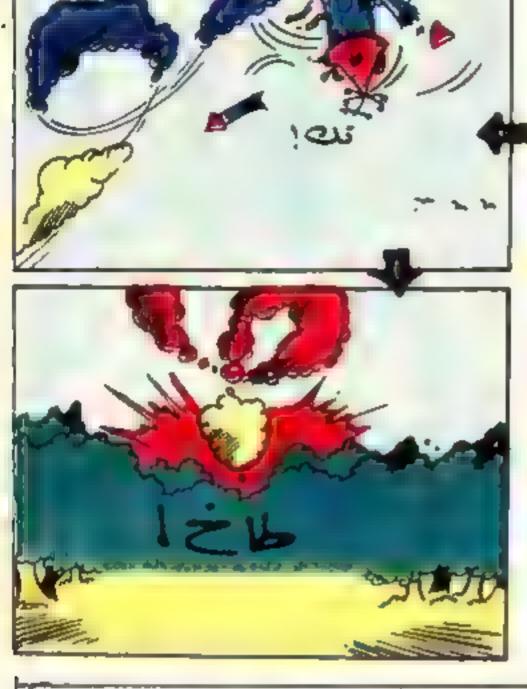




عصام فتحی امین ب من اصدفاء میکی

















نبيل فتحى امين - من اصدقاء ميكى

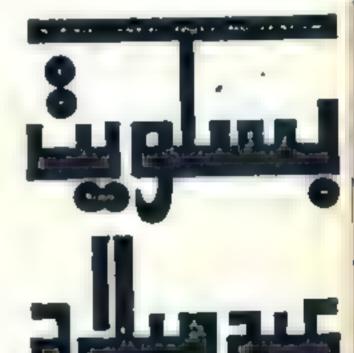


### مىدىقى • • مىدىقتى

انتم اليوم مدعوون على حفل شاى عند ميكى بمناسبة عيد ميلاده ـ ولذلك يعدم لكم طرق عمل بسكويت لذيد وشهى ، وباستطاعة أى واحد منكم أن يقوم بعيله ـ هـبدا أذا وافقت ماما بالطبع ـ والنوع الاول يعطيك أشكالا مختلفة تقطع في العجيئة ، بعد رسم الشخصيات التي تختارها على ورق مقوى روعل هذه الصفحة ثلاثة نماذج ممكن أن تضفها ) قصيبها وضمها فوق العجين المروى ثم اقطع من حولها بالسكين \_ وضمها فوق العجين المروى ثم اقطع من حولها بالسكين \_ واليك طريقة عمل بسكويت العسل الاسمود التي ستشكلها فيما بعد كها يعلو لك .









# بسيكوبيث العسال الأسود

#### العادير

#### الطريقة

١ - اوقد الفرن ( ٢٧٠ درجة ) ادمن صنبتين بالزيد •

٢ - شع الزيد في مسلطانية كبيرة واضربها بملعقة حتى تميير غليلة وهشة مثل الكريمة •

٣ ـ الصف الصكر والعســــل الاصود واكسر عليها البيطــــة

واخلطها جيدا

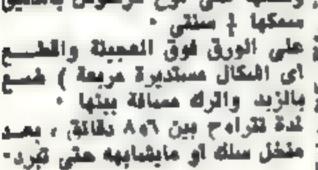
أ - في منطائبة اخرى أضاط الدليق المتفول مع الملح والصدودا والقرفة - ثم أضف هذا الضليط قليلا إلى الخليط الاول واخلط - عيدا •

 أ - شبع هذه العجيئة في كيس من التابلون وشبعها في التــــلاجة دة ساعتين حلى تحمد :

ادة ساعتين هلي تجمد · ٦ - اخرج العجينة من الكيس ، وطبعها على لوح مرشوش بالدايق

لم المردها بالنشاية على مصيو - مع الاشكال المصيومية بالمكين حولها ... ( يمكن عميسل فلاه الاشكال في الصينية الدهوية

أحبرها في القرن المساهر المراجها ضع السكويت فيسوق والملاء القراء







# المنكوبيت مسكي

### القادير (

بيشة واحدة - نصف فنجهال سعن - نصف ملعقة صدفيرة قرفة ملعقة صفيرة عصمه ليمون - فنجال سكر - ملعقتان كبيرتان لمن - فنجالان دنيق ( منخول ) ملعقة صفيرة بيكنج بودر "

### الطريقة :

١ \_ اوقد القرن ( ١٠٠ درجة )٠

٣ - اكسر البيضة في مسلطائية كبيرة ، واضف البهسا السعن ،
والسكر ، والقسسرفة ، واللبن ، وعصير الليمون ، ثم اخفق ضدا
الخليط جيدا بمضرب البيض عتى يصير كالكريمة .

٣ ـ اخلط الدقيق المنصول مع البيكئج بـــودر » ثم ضعة على
 الخليط الاول وقلبه جيدا » ونكن بخفه بملعقة

اهفىل مدينية فللمبير مدهونة ، وخذ قطعا عن العجين بملعقة صطبرة في الصبينية على أن تترك مسافة ٢ سنتى تقريبا بين كل بسكويتة والاخرى "

 منع البمبكويت في القبرن لمدة ٨ الى ١٠ بدقائق عتى يصبر لوله ذهبيا ــ وبعد اخراج البعبكويت عن القرن ارفعه عن المسيئية ، وضعه فوق عنشل مسلك عقلوب حتى ببرد "

#### ملموقلة ت

اذا لم یکن ندیك غیر مسمعینیه واحدة كبیرة یعكن خبر البسكویت على مرتین علی آن تنظر فی الرة الثانیة حتی تبرد الصینیة قبسسل وضع یافی العجین غیها \*

















(11)

المراسلة .. خالد حسن احصد .. الفيوم .. ٦ ش عثمان بن عفان .. الحادقة







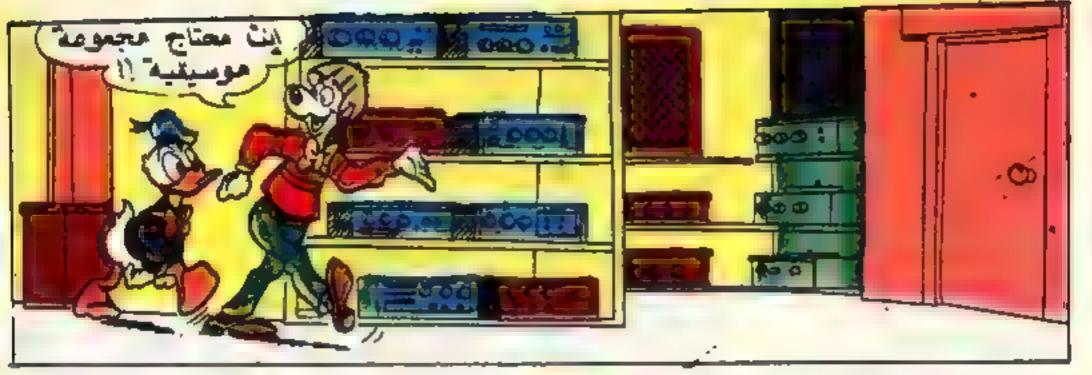








للبراسلة: محمد الصافى براهيم - كفر الديراد - بحرة - عكريشة سيدى هييد





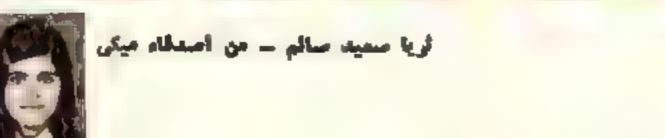
































عمرو محمد خليل ـ من اصدفاء ميكي











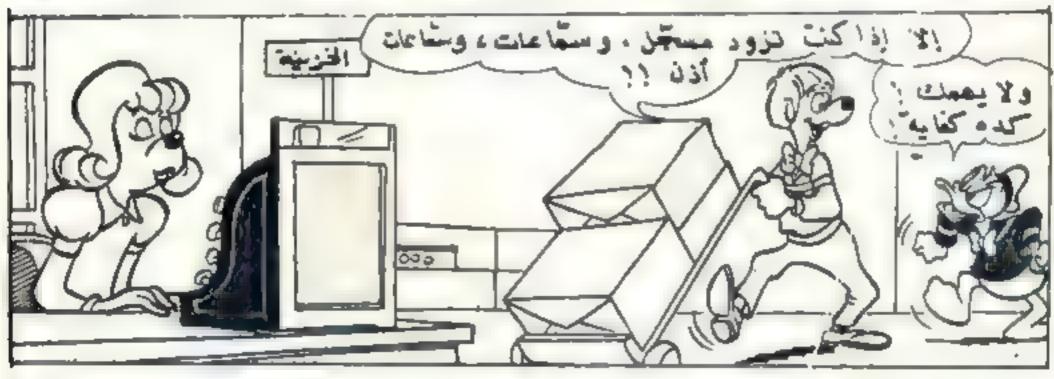






كلمراسلة : اسامة البيد جمعة - ٢ ش الاشرف متفرح من ادر الدرداء - اللبان الاسكندرية









المراسئة : حالم محمد احدسد عبد الكريم - عابدين - ٢٢ ش سامه باشا البارودي - التامرة















للعراسلة : جدل ابراهيمحمد - الاسكندرية ش ياسر بن عامر - تلتيش السيوف الرض خولون

















للمراسلة : جلال حامد معمد معمود .. نزلة السيس الهرم .. جيزة















المراسلة : محمن عبد الله محمد حسن - مساكن حلميسسة الزيتون ش ١٢ مئزل ٢٣



احنا في بلد حر ( ومن حقى

أستمتع بالموسيقى وقت ماأحب إ











للمراسلة : احمد سليمان ذين الدين - المنزلة - داهلية - ش جمال الدين القربى - حارة مينس



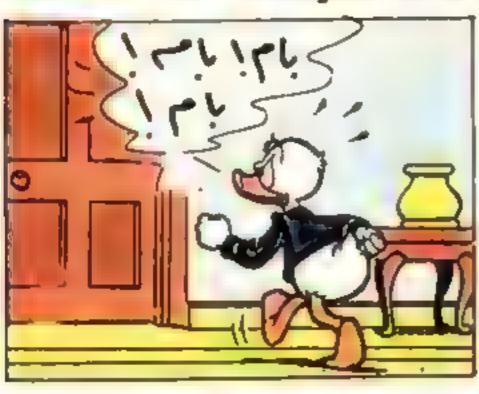












المراسلة: فلاء عبد الفتساح حسبالله . ٢ ش الحافظ عثمان بالعضرة البحرية . الاسكندرية









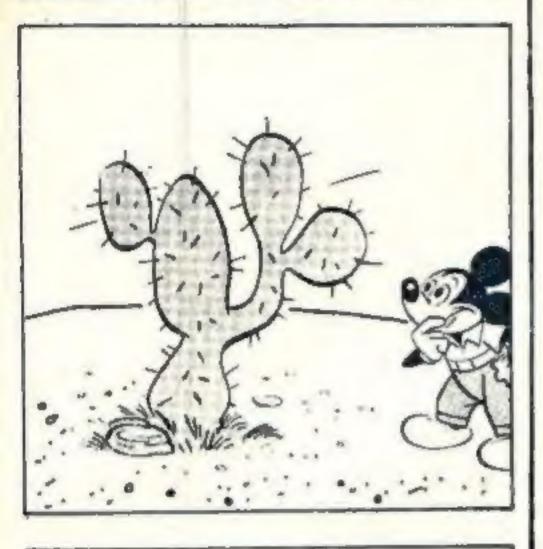


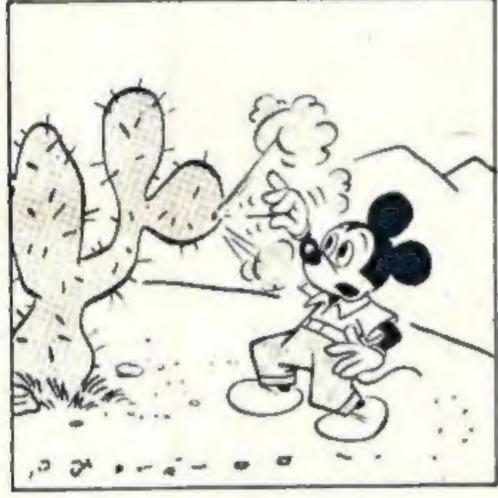




للعراسلة : كريم احدد عادل سليمان - اليمن - تعل - طرف الوالد احدد عادل - خير مائية تعز

# مواديت مياحي ...







# 

# تقدم للهواة وللناشئين

تعلم الكهرياء ... للهواة وللناشان اصنع الى جهاز الكسترون بنفسيل راديور جهاز إرسال رلعب الكترونية



بهل الابتعمالت بطریقیة المکعبات
 تتوا فرمود دیارت عدیدة من ۱۶-۳۲ جنبر لجدید الارعمار

## بشركة كايروتمريدي عليسى وشركاه دكلادكاسيو بمصر دكلادكاسيو بمصر ٣٣ شارع عمارالدين رالقاهرة

المبيعات: ٩ شارع نجيب الرحاف — المدور المثان ته ١٦٤٥٠/٩١٠٤٢٣ مواعيد العمل المواعيد العمل المواعيد المرا مباعًا - ٤ ظيرًا الأعد المصاعبًا - ٤ ظيرًا الأعد المصاعبًا - ٢ ظيرًا المعلمة الأحد المساعبة المدوعية المدوية ا





صديقى • • صديقتى هذه المرة نقدم نحن هدية ليكي بمناسبة عيد ميلاده والهدية هي : ميارة ميكي ولكن بعد تركيبها سنحنفظ بها مع مجموعة السيارات التي قدمناها لك من قبل •

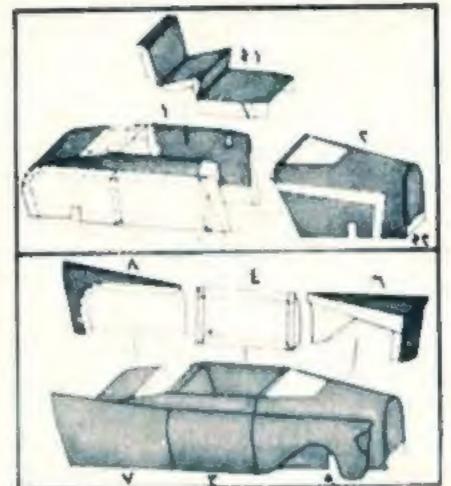
توضيح:

الخلف
الخلف
يثنى الى الاهام
حزءا اخر فوقه
الارقام باللون الاسود
تعنى رقم القطعة

تعنى رقم القطعة الارقام باللون الاحمر تعنى رقم الجزء الذي ميلمى عليه الجيزء الذي الذي الذي الذي المحسل نقس المرقم -

### الطريفسة :

بعسد قص جميع الاجسزاء ابدا في ثنى الخطسوط كما شرح لك طريقتها الجزء رقم ؟ هو الجسنة الما رقم ؟ فهو المامي "

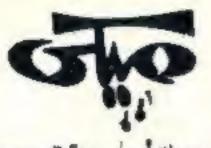




الصق الولا الاجزاء التي تحمل الارقام ٥ ، ٦ ، ٧ و ٨ مع الاجزاء التي تحمسل الارقام ٣ و ٤ ليتكون عندك الرفارف الخلفية والرفارف الامامية والهابين ٠

الصق رقم ٢ مع ٢ أليعطيك الشكل الامامي للسيارة - و١ مع ١ أوهو المقعد بعد ثنية كما هو مبين في الرسم •

يضاف بعد ذلك جميع الاجـراء الاخــرى رقم ١٠ = الزجاع الاحامى رقم ١٠ = الحقيبة ٩ مع ٩١ عجلة القيادة ٥ و ١٥ = الكشاف وأخيرا العجل يثبت كل اثنتين معا بالجزء رقم ١٤ و ١٥ بعد وضــع عمود خشبى من نقس الطول وأخيرا يكون عندك سيارة جــديدة من مجموعة سيارات عيكى وهى سيارة عيكى نفسه ٠



مجلة أسلبوعية تصدرعن مؤسسة دار السفلال ١٦ شارع محمد عنز العرب ت: ٢٠٦١، ٢ ـ القاهرة

رئيسة مجلس الإدارة أعنيت السعيد نائب رئيس مجس الإدارة صبرى أبو المجد

رئيسة النحربير عفت ناصر مديرة النحرير رجاء عبد الناصر

سكرتبرد التحرير اسكندر إلىياس جورج إسكندر صلاح زنساع

# الاشتراكات

فيعة الالبلواك السلوى - 18 عددا -في جمهورية مصر الغربية - 18 قرضا مساخا بالبريد العادى ، في بلاد الصادى البريد العربي والافريقي وبالكستان مستة جنبهسات ونصف مصرية بالبريد الجوى أو ما وعادتها بالمسالات المحرة ، وفي سائر انساء العائم 14 دولارا بالبسريد العادى وتمسعة وعشرون مولارا بالبريد الحدد ،

والقيمة تسدد دفيما لقسم الاشتراكات في جدوورية عصر العربية يحواله بريدية غير حكوميه وياقي بلاد العسالم بشيد مصرفي لامر مؤسسة دار الهلال وتضاف رصوم البريد المسسجل على الاستعار المؤسسة اعلاد عند المطلب "

#### سعرالسخة في البلاد العربية

موريا - ٧٥ ق-س ، ليتان - ٧٥ ق-ل ، الكويت - ٥٠ فلسا ، الكويت - ١٣٠ فلسا ، العبراق - ١٠٠ فلس ، العبراق - ١٠٠ فلس ، المسعودية - واحد وربع ريال ، ٠

#### \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

© 1980 West Dissery Freductions Hipkey 976 - 3-1-1986



tr	0	10	1	c	اضيت
					-
-		_	_		Spiler
73	17	15	4	1	rikisiba
	14	W	ţe l	1	play'ye
	12	24	15	1	up di
	11	14	H		Lough

17	4.		3		-tuell		
14	ŧì	16	7				
95	11	14	A	T	444		
*	12	11	A		44.00		
11	15	₩	4		FLE YE		
	10	M	96	b	<b>Supplie</b>		
	11	18	W	4	Luga		

(James 1						
23	15		1		-	
74		-				
	11	11	1		1	
89	14	14	4.		Nation 1	
17	D.	19	3		along/95	
14	\$1.	10			-	
Ш	tı	12	A	1	Lauri	
N. ASBALL						

بسوائمسان							
13	er.	и	4	1			
71	12	15	0	4			
	45	*	ы		Sep.		
	1	35	R	4	10/20		
	11	棒	H	*	+49/01		
	₹¥	₹»		1			
	ta.	Ð.	78.	*	Heat's		

بيونسية							
11	15	W			-inusia		
					-		
44	48	35	*		494495		
15	11	10	1	1	r16/58/1		
71	12	35		3.	ria/p		
71	Ħ.	*	\$0		<b>James</b>		
	44	14	9		Laure 1		

SATISFY.

-							
12	14.	15	0		-		
ü	M	ū			200		
17	t.		3		-9-400		
14	45	14	¥		2450n		
			A		Aug Apr		
4	CF.	19		1	-		
11	46.		6	7	Saugit .		
4) 15 A P A years							

